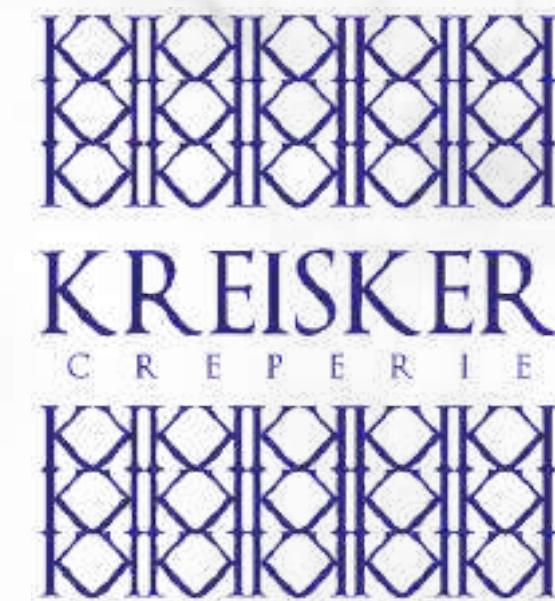
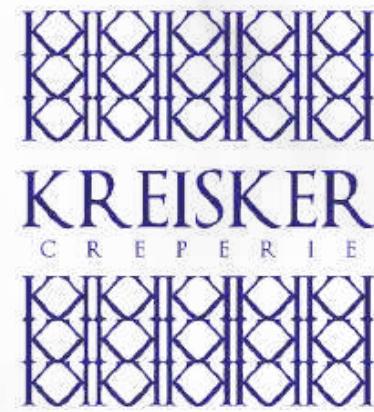


À bientôt chez KREISKER...





NOTRE HISTOIRE

Un lieu de partage pour des moments uniques autour du cidre et d'une cuisine revisitant les classiques mais aussi de belles surprises à découvrir.

KREISKER est né d'une rencontre entre vendéens, bretons et amoureux de la crêpe. Défini comme un lieu de vie et de partage pour des moments uniques autour du cidre et d'une cuisine gourmande à base de blé noir ou de froment.

La galette est avant tout un produit familial, authentique et simple. Nous respectons les traditions et souhaitons la sublimer avec des produits frais, de qualités et gourmands.

Tous nos plats sont réalisés maison, et notre objectif est d'élever l'image de la crêperie en apportant gourmandise, modernité et fraîcheur.

KREISKER
CRÉPERIE

“ ”

KREISKER
CRÉPERIE

N'hésitez pas à nous laisser votre avis sur nos pages

Google et Tripadvisor :

SCANNEZ-MOI !



ALLERGÈNES



Céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales (avoine, blé, épeautre, orge, kamut)



Œufs et produits à base d'œufs.



Poissons et produits à base de poissons



Mollusques et produits à base de mollusques.



Céleri et produits à base de céleri.



Soja et produits à base de soja.



Crustacés et produits à base de crustacés.



Lait et produits à base de lait.



Fruits à coque.



Moutarde et produits à base de moutarde.



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.



Anhydride sulfureux et sulfites.



Lupin et produits à base de lupin.



Arachides et produits à base d'arachides.

Toute l'équipe KREISKER vous remercie de votre venue et espère que vous avez passé un agréable moment !

Suivez nous sur nos réseaux sociaux !



Kreisker Les Sables d'Olonne



kreisker_creperie_lsd

À PARTAGER (OU PAS) !

Préfou façon KREISKER

Galette, ail, beurre et poivre.

5,00€

Chips de sarrasin et sa tartinade de tomate basilic maison

6,00€

Camembert au four accompagné de galette de sarrasin beurrée

8,00€

Rillettes de poissons de la conserverie de l'ÎLE d'YEU et ses croûtons sarrasin/blé

- Maquereaux salicorne de bretagne
- Merlu chorizo
- ST Jacques petits légumes
- Sardines au whisky

9,00€

Produits frais issus de nos partenaires locaux !
Et des œufs de poules élevées en plein air.

MENU

POUR LES PRESQUE TOUT GRAND !

Jusqu'à 10 ans

Galette classique au choix (Sup 1,5€ pour la Complète)

Crêpe ou Glace au choix (1 parfum)

Verre de jus de pomme artisanal ou Sirop (menthe, fraise, grenade, citron, pêche, orange)

10,00€



GALETTES CLASSIQUES

Toutes nos galettes sont 100% sarrasin, beurrées et accompagnées de salade !

Pour vous satisfaire au mieux, nous pouvons également vous la préparer en version froment.

➤ L'Amann

Beurre, beurre et encore un peu de beurre !

4,00€

➤ La Timide

Emmental Français.

6,50€

➤ La Petite Complète

Œuf miroir et emmental Français.

7,00€

➤ La Semi Complète

Œuf miroir et jambon cuit au torchon.

8,50€

➤ La Presque Complète

Jambon cuit au torchon et emmental Français.

9,00€

➤ La Complète

Jambon cuit au torchon, œuf miroir et emmental Français.

10,00€

Produits frais issus de nos partenaires locaux !

Et des œufs de poules élevées en plein air.

DIGESTIFS

4cl



4,00€

6,50€

10,00€

4,00€

➤ Crème Dupont (liqueur de calvados)
15% vol

➤ Eau de vie de poire William
45% vol

➤ Cidre de glace Secret Kystin
15% vol

➤ Digestif maison du moment
35% vol



Découvrez notre carte de cidres et boissons sur chevalet !

GALETTES SIGNATURES



Toutes nos galettes sont 100% sarrasin, beurrées et accompagnées de salade !



Pour vous satisfaire au mieux, nous pouvons également vous la préparer en version froment.



BOISSONS CHAUDES

➤ Espresso / Allongé

➤ Décaféiné

➤ Noisette / Café crème



➤ Chocolat Chaud



➤ Double Expresso

➤ Thé

- Thé vert du Japon

- Thé vert menthe

- Thé noir aux 3 fruits noirs (Cassis, Mûre, Myrtille)

- Thé noir pomme d'amour (Pomme, Caramel, Marasquin)

➤ Infusion

- Tisane des merveilles (Rhubarbe, Framboise, Fraise, Datté, Fleur d'oranger, Rose)

- Rooibos citrus (Citron, Clémentine, Orange, Kola)

➤ Norman Coffee



Calvados, café, sirop de sucre de canne et chantilly.

2,00€

2,00€

2,50€

3,50€

3,50€

3,50€

3,50€

7,00€



➤ L'Armandèche



Saucisse artisanale au cidre, oignons frits, crème de moutarde à l'ancienne maison et emmental Français.

11,00€

➤ La Palmyre



Tomate basilic, œuf miroir, poêlée de champignons, emmental français et poitrine fumée.

12,00€

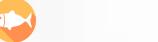
➤ La Kreisker



Jambon de Vendée, œuf parfait, emmental français et copeaux de comté 18 mois.

13,50€

➤ La Malouine



Saumon Ecossais Label Rouge frais, fondue de poireaux, crème citronnée, aneth et emmental français.

14,00€

➤ La Beauregard



Poitrine fumée, reblochon, crème fraîche, pommes de terre et oignons rouges

15,00€

➤ La Chambon



Emmental français, chèvre cendré, gorgonzola, noix, mélange de graines et velouté balsamique.

16,00€

➤ La Galette du moment

La Cheffe et son équipe se laissent porter par les saisons pour vous préparer des galettes aussi belles que délicieuses !

Prix sur ardoise



LES BOISSONS KREISKER

CÔTÉ SOFT

• Plancoet Gazeuse ou Plate	50cl - 3,00€ / 1L - 4,00€
• Jus de Pomme Bio La Galotière	Le verre- 2,50€ / 1L - 9,00€
• Jus de Poire Bio La Galotière	Le verre- 3,00€ / 1L - 12€
• Breizh Cola / Cola Zéro 33cl	4,00€

LES SCHORLES - Les Filles de l'Ouest 33cL

6,00€

Un mélange subtil et gourmand de fruits et d'eau légèrement pétillante !

- **La Rhubarbe Pimpante** -Parfumé & Naturellement Rose
- **Le Cassis Truculent** -Equilibre Parfait Entre Pommes & Cassis
- **La Pomme Tonique** - Une Seule Variété de Pommes, Goût Intense Aux Notes Poirées
- **La Groseille Chatoyante** -Gourmand & Acidulé
- **La Menthe Fougueuse** -Fraîcheur Assurée
- **L'Orange Affriolante** -Oranges Douces & Sanguines de Sicile, Fruité & Gourmand

LES THÉS GLACÉS - Les Filles de l'Ouest 33cL

5,50€

- **Le Thé Vert L'Idylique** -Menthe & Gingembre, Frais & Tonique
- **Le Thé Chai L'Extravagant** -Thé noir Originaire Du Rwanda Associé d'Epices
- **Le Roobibos L'Ensorcelant** -Sans Caféine/Theine Avec Une Pointe d'Orange Sanguine

LES LIMONADES - Les Filles de l'Ouest 33cL

5,50€

- **La Bucolique** -Infusion d'Ecorces de Citron & Reine des Prés
- **La Mystique** -Infusion d'Agrumes & De Fleurs De Sureau

CÔTÉ APÉRO

• Kir Breton -Cassis, Pêche ou Fraise Avec Du Cidre Brut (14cl / 6,5%vol)	4,00€
• Pommeau De Normandie -Assemblage De Calvados et de Pommes (6cl / 16%vol)	4,50€
• Cidricchus L'apéro -Alchimie Entre Cidre & Eau De Vie (6cl / 17%vol)	6,50€
• Whisky De Bretagne Gwalarn -Singulier, Un Final Tourbé & Salin (4cl / 40%vol)	8,00€
• Gin Breton Seizh -Notes D'Agrumes, D'Epices & De Genièvre (4cl / 47%vol)	8,50€
• Automne 2015 -Cidre Tranquille Liquoreaux (12cl / 11,5%vol)	9,00€

CÔTÉ COCKTAIL

• Spritz Breton Apérol, Citron & Cidre Brut (16cl / 8,5%vol)	6,50€
• Pocito -Pommeau de Normandie, Jus de Citron Jaune et Cidre Brut (14cl / 7,5%vol)	7,00€
• Royal Cider -Calvados, Crème de Cassis & Cidre Brut (20cl / 8,5%vol)	7,50€
• Breizh Mojito -Citron, Menthe, Rhum Ambré, Cidre Doux et Angostura (20cl / 9%vol)	9,00€
• Le Kreisker -Gin, Pomme, Curaçao Bleu, Citron et Sucre de Canne (20cl / 8%vol)	11,50€

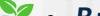
Consultez
l'ardoise pour
une nouvelle
découverte !!

KREISKER

CÔTÉ CIDRERIE

PRIX ET
SERVICE
COMPRIS

DOUX

- **Sorrel à la Pression** - Bretagne : Fruité & Peu Effervescent (2,5%vol)  25cL 50cL 4,50€ 9,00€
 33cL 75cL 9,00€ 16,00€
- **Sorrel Rosé** - Bretagne : Bulles Fines & Notes de Fruits Rouges (3%vol)  9,00€ 16,00€
- **Broceliande Fermier** - Bretagne : Sucré & Frais en  (3%vol)  11,50€ 17,00€
- **Coco D'Issé** - Bretagne : Monovariétal, Vif & Notes De Fraises (3%vol)  25,00€

DEMI-SEC

- **La Soif** - Bretagne : Equilibre Amertume/Acidité, Gourmand (5%vol)  8,00€ -
- **Le Demi-Sec** - Normandie : Gourmand, Rond & Peu Acide (5%vol)  - 14,50€
- **Cuvée Claude** - Normandie : Pur Jus, Equilibre Parfait (4,5%vol)  - 21,00€

BRUT

- **Sorrel à la Pression** - Bretagne : Fruité & Peu Effervescent (4,5%vol)  4,50€ 9,00€
 33cL 75cL

- **Broceliande Fermier** - Bretagne : Doux & Acidulé en  (6,5%vol)  11,50€ 17,00€
- **Marabout** - Savoie : Co-Fermenté Avec Du Brou De Noix (5,1%vol) - 22,50€
- **Lucidre Rouge** - Alsace : Sec, Frais & Désaltérant (7,5%vol) 9,00€ 23,00€
- **Sur Le Vif** - Bretagne : Extra-Brut, Pur Jus, Puissant (6,5%vol) - 23,00€
- **Last Dance** - Savoie : Co-Fermentation Marc Mondeuse & Persan (4%vol) - 27,50€
- **Prestige Magnum 1,5L** - Normandie : Puissant & Equilibré (5%vol)  60,00€

POIRÉ

- **Le Poiré** - Normandie : Sec, Fruité & Rafraîchissant (4%vol)  10,00€ 16,50€
- **Léo Poire** - Savoie : Sec, Notes D'Agrumes, Poiriers Centenaires (4,7%vol) - 26,50€

CIDRE DU MONDE

- **Black** - Lettonie : Macération Aux Cerises Noires En Fût Torréfié (5%vol) 8,00€ -
- **Gin Botanical** - Lettonie : A L'Esprit Gin Tonic (5%vol) 8,00€ -
- **Hopped** - Lettonie : Houblonné, Notes De Litchi & Sureau (5%vol) 8,00€ 19,00€
- **Raspberry** - Lettonie : Macération Aux Framboises (5%vol) 8,00€ -
- **Mango & Chili** - Lettonie : Macération Avec Mangue & Piment (6%vol) 8,50€ -
- **Elegast Plum** - Pays-Bas : Post-Fermentation Aux Prunes (7,2%vol) 10,00€ -
- **Pasteka** - Pologne : Refermentation Avec Du Cidre De Glace (5%vol) - 29,00€

CIDRE TRANQUILLE

- **Blanc De Pomme 2020** - Normandie : Monovariétal, Minéral (8%vol) 9,00€ 27,00€
- **Automne 2015** - Centre Val De Loire : Liquoreux, Miellé (11,5%vol) 13,00€ 39,00€